

## TOMATE PROVENCALE

- **Type de plat** : garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 15 min



### Ingrédients pour 6 personnes

- 3 belles tomates rondes
- 1 botte de persil frisé
- 4 gousses d'ail
- 100 g de chapelure
- Huile d'olive
- sel
- poivre

### Etapas de préparation



**1** Pour réaliser cette recette de tomates provençales, commencez par préparer tous les ingrédients.



**2** Effeuille le persil sur une planche à découper...



**3** ...et hachez-le finement au couteau éminceur.



**4** Faire de même avec les gousses d'ail et les ajouter au persil haché.



**5** Placer la persillade dans un récipient creux et y ajouter la chapelure. Mélanger et réserver.



**6** Couper les tomates en deux.



**7** Les disposer sur une plaque allant au four. Saler et poivrer.



**8** Parsemer sur les tomates la persillade.



**9** Arroser les tomates d'un filet d'huile d'olive.



**10** Enfourner à four chaud, 180°C pendant 10 à 15 minutes.



**11** Au terme de la cuisson, retirer du four et servir en accompagnement d'une viande ou d'un poisson grillé.

